

産学連携による「黒酢プロジェクト」

鹿児島県には、日本や世界に誇れる食品素材がたくさん有るにもかかわらず、まだまだ世間一般には浸透していません。近年、県や関連諸団体の PR の強化により、お茶やかつお節、黒豚・黒牛肉といった県内産品が各地で認知度を得てきました。

食物栄養専攻（山下研究室）では、かめ壺を用いた黒酢（甕酢）製造に着目した「黒酢プロジェクト」のメンバーとして、県内外の研究者、黒酢製造企業と連携することにより、県内産品を用いたレシピの開発・調理実習・給食提供を行なうことを通じて、学生教育に取り組んでいます。

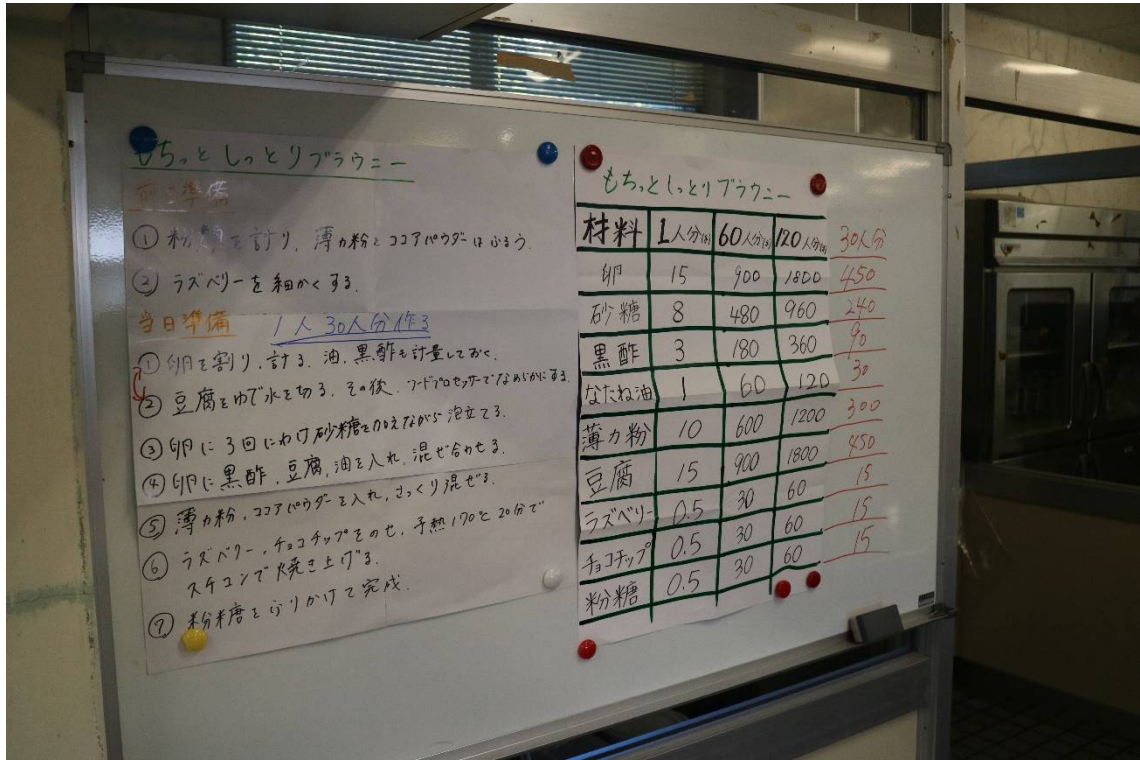
2019 年度後期は、霧島市福山町で黒酢製造を行っている重久盛一酢醸造場と食物栄養専攻（山下研究室）の学生たちが産学連携の取り組みによりレシピ開発・給食実習を行ないました。

10 月 31 日の給食実習では、甕（かめ）の中でザクロの種を米麹で発酵させて作った「ザクロ酢」を使った「チョコブラウニー」と「黒酢」を用いた紫キャベツと人参サラダを実作し提供しました。

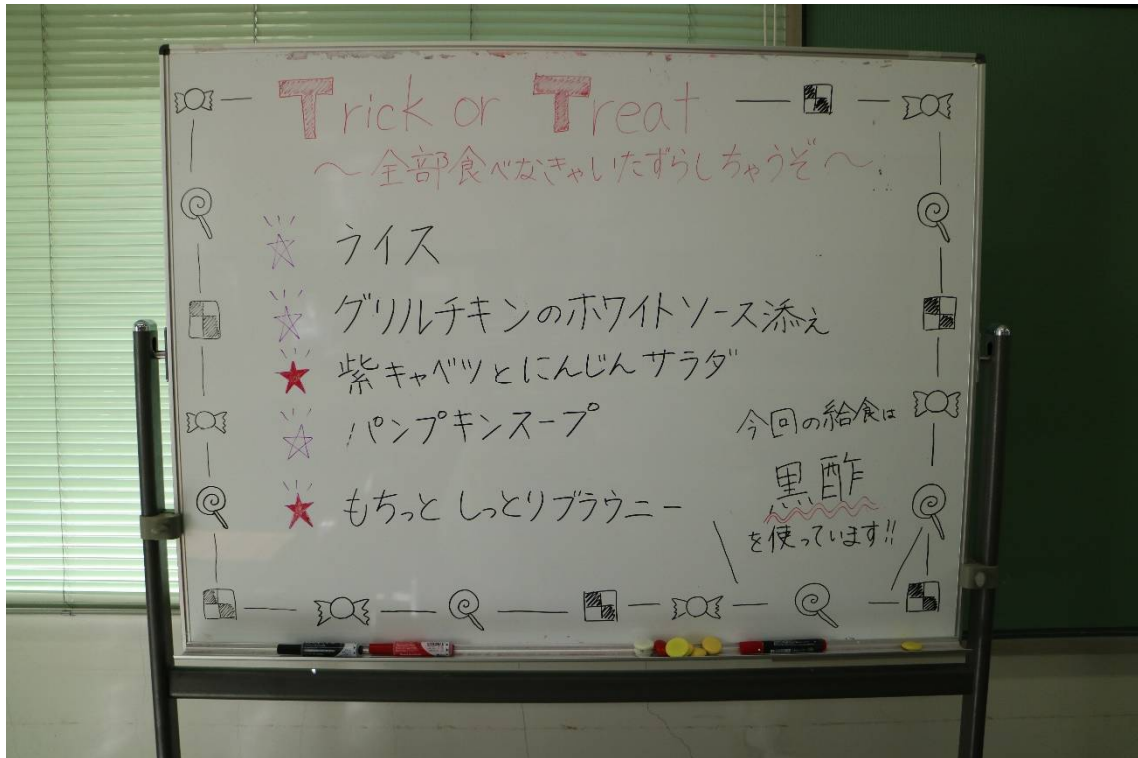
本件に関する取材、お問い合わせ先
生活科学科 食物栄養専攻 山下三香子
099-220-1111（代表）



Trick or Treat ~全部食べなきゃいたずらしちゃうぞ~



もちっとしっとりブラウニー（ザクロ酢入り）レシピ



2019年10月31日給食実習メニュー